



食品製造現場の 食品衛生基礎知識 (オンラインセミナー)

令和5年

7月26日(水)

13:30~17:00

受講料: 10,000円

定員: 50名

講師紹介



コープさっぽろ品質管理室
サポートグループ長
IRCA 登録 FSMS 准審査員
HACCP
リードインストラクター
さだおか ななえ
定岡 那奈江 氏

直営の生鮮加工工場にて検査担当として微生物検査や衛生管理を推進、また ISO22000 の構築リーダーとして認証取得に携わる。現在は品質管理室グループ長としてセミナー講師、コンサルティング、北海道 HACCP 評価・JFS-A/B 規格監査などの業務に従事。



こんな人におすすめ

食品微生物・一般衛生管理などの食品衛生の基礎知識について学びたい方におすすめです。



研修のねらい

安全な食品を提供するためには食品微生物の制御が欠かせません。どのような微生物がいて、どのような特徴があるのか、どう管理しなければならないのか。一般衛生管理も含め、最低限の知識を身につけます。



カリキュラム

●前半：自社の原料・工程・製品にどのような食品微生物が存在するのか？

- ・食品の製造加工に必要な食品微生物（いわゆる食中毒菌）の特徴とその由来食品
- ・製造工程中の食品微生物の挙動から、どのように制御すべきかを考える

●後半：自社の一般衛生管理は、何をどこまでやるべきか？

- ・一般衛生管理とは何か
- ・一般衛生管理の失敗事例から、自社の衛生管理を考える

※本セミナーを受講された方は、「HACCP3日間講習会」を受講料30,000円のところ25,000円で受講いただけます。(8月・10月開催予定)

お申込・お問合せ

一般財団法人 さっぽろ産業振興財団

〒003-0005 札幌市白石区東札幌5条1丁目1-1
札幌市産業振興センター

011-820-3122 seminar@sapporosansin.jp

主催：一般財団法人さっぽろ産業振興財団 後援：札幌市

ホームページからお申し込みください。

札幌市産業振興センター 検索

中小企業経営セミナー 検索



詳しくはお電話でお気軽にどうぞ 平日9:00~17:00

食品製造現場の食品衛生基礎知識 (オンラインセミナー)

受講対象 道内の事業所にお勤めの方 など

定員 50名
(定員になり次第、締め切ります。
受付開始日以降、お早めにお申し込みください。)

受講形式 オンラインZOOM

受講料 10,000円 振込期日 令和5年7月11日(火)

※原則、受講料の払い戻しはできません。
※「さぼーとさっぽろ」会員の受講者は1名につき1,000円割引の対象になります。
※1企業3名以上で申込の場合は、1名につき1,000円割引になります。

受付開始日 令和5年5月10日(水)午前9時

申込方法 札幌市産業振興センターホームページからお申込みください。

<https://seminar.sapporosansin.jp>

※メールアドレスはお間違いのないようお願いします。
※迷惑メールの対策などでドメイン指定を行っている場合、メールが受信できない場合がございます。
[@sapporosansin.jp]を受信設定してください。



入金方法 ホームページからのお申し込み受理後、「受講料のご案内」をメールでお届けしますので、**令和5年7月11日(火)までに、同文面でお知らせする指定銀行口座へお振込みください。**
なお、振込手数料はご負担願います。

ご入金後の変更はお受けできません(入金前にもう一度、ご確認ください)

・受講確定(入金完了)後の他のセミナーへの「振替受講」はお受けできません。 ・セミナー開始後の受講者の変更はお受けできません。

※本セミナーの申込時にいただいた情報(個人情報含む)は、本セミナー主催者及び共催者によるセミナーの実施・運営への利用、及び関連するセミナー等の情報提供時に利用させていただきます。

さっぽろ産業振興財団YouTubeチャンネルのお知らせ

さっぽろ産業振興財団のYouTubeチャンネルでは、中小企業の皆さまのビジネス展開に役立つ情報をお届けしています。

中小企業の人材確保や総務、人事、労務に役立つ情報として、社会保険労務士等の専門アドバイザーによるオンラインミニセミナーを月2本公開しています。

オンラインミニセミナーは、労働法のワンポイントや法改正への対応など、皆さまにぜひ知っていただきたいタイムリーな情報をお伝えしております。各パート10分~20分程度でご視聴いただける動画となっておりますので、ぜひご覧ください！

このほか、DXをテーマとする動画も公開していますので、併せてご覧ください！

視聴用ページ



※車でお越しの場合は、駐車場(有料)をご利用ください。